

## Veganjamcije: Veganski macaronsi

Sećate li se mog prvog recepta [?oko Mousse](#) koji sam pisala za ovaj blog i otkrila vam šta je to aquafaba i za šta se sve može koristiti?

Za one koji se ne sećaju - kratko ?u ponoviti. Aquafaba je magi?na te?nost koja preostane posle kuvanja slanutka ili graha (ukoliko ih sami kuvate) ili te?nost iz konzerve/staklenke ukoliko koristite one iz du?ana. Dakle, nema prosipanja, ništa se ne baca. Nije li to sjajno? :)

E sad je pitanje šta to ovu teku?inu ?ini toliko posebnom? To što kad se umuti mikserom, dobijamo gustu i ?vrstu pjenu poput one od bjelanaca. Izgleda isto a i okusom je prili?no neutralna (ne brinite, slastice neke imati okus graha, obe?avam). I tako se otvaraju vrata za sve recepte u kojima je bjelanjak glavni ili neizostavni sastojak - moussevi, puslice, razne piškote, majoneza a kona?no i macaronsi, kojima je ovaj blog post i posve?en.



Kao što primedujete, trebalo mi je podosta vremena da se usudim i pokušam ih napraviti. Macaronsi su mi potpuno nepoznati teren - nisam ih pravila ni pre veganstva, te nisam imala sa ?ime da ih uporedim. Oslonila sam se na prou?avanje tekstova, te postupka pravljenja i veganskih i neveganskih macaronsa. ?itala sam iskustva drugih i u?e?i na njihovim grešakama sam pomislila

kako ?e mi macarosni sasvim sigurno uspeti iz prve. Eh, baš sam bila naivna.

Uspešan mi je bio tek tre?i pokušaj. E sad, da li su to bili luda sre?a i slu?ajnost ili sam zaista savladala macaronse- ne znam jer ?etvrtog pokušaja još nije bilo.

Zašto sam prethodna dva puta omanula? Prvi put je temperatura pe?nice bila prejaka a drugi put testo nije bilo dovoljno izmešano.



Pogledajte Tihanin blog post o macaronsima [ovde](#), gde ?ete videti tri veoma korisna videa sa savetima i mogu?im greškama koje možete napraviti.

Postupak sa veganskim macaronsima je isti kao i sa neveganskim, osim sa par sitnih razlika:

- aquafaba se treba kratko prokuhati kako bi se redukovala zapremina i sama tekudina bila guš?a i sli?nija bjelancima
- pre pe?enja macaronsi trebaju odmoriti 2-3h na plehu
- posle pe?enja, hla?enja i filovanja, najbolje je da odleže no? u hladnjaku i jedu se tek sutradan. Tada budu mekaniji i so?niji.

Paaa hajde da pre?emo na pravljenje, ok?

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---

